KIKKOMAN

Samosas mit Kartoffeln und Erbsen

Gesamtzeit **50 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.830 kJ / 680 kcal

Fett: **40,5 g** Eiweiß: **14,5 g**
Kohlenhydrate: **61 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

100 g	mehligkochende Kartoffeln
1	kleine Karotte
1	kleine Zwiebel
1 TL	Pflanzenöl
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Zitronensaft
70 g	TK-Erbsen
	Einige Korianderblättchen (alternativ: glatte Petersilie)
2 Prisen	Chiliflocken (alternativ: ½ TL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi)
2 Prisen	Koriander, gemahlen
2 Prisen	Kreuzkümmel, gemahlen
2 Prisen	Kurkuma, gemahlen
275 g	Blätterteig (alternativ: Quiche- oder Tarteteig aus dem Kühlregal)
1	Eigelb

Zum Bestreuen:

1 EL	Sesam
1 EL	Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g mehligkochende Kartoffeln - **1** kleine Karotte - **1** kleine Zwiebel - **1 TL** Pflanzenöl - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Zitronensaft
Kartoffeln und Karotte schälen, waschen, mit der Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in erhitztem Öl anbraten. Mit Kikkoman Sojasauce, Zitronensaft und ca. 3 EL Wasser ablöschen. Offen ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Schritt 2

70 g TK-Erbsen - Einige Korianderblättchen (alternativ: glatte Petersilie) - **2 Prisen** Chiliflocken (alternativ: ½ TL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi) - **2 Prisen** Koriander, gemahlen - **2 Prisen** Kreuzkümmel, gemahlen - **2 Prisen** Kurkuma, gemahlen
Die Erbsen zufügen und weitere ca. 5 Min. garen. Die Flüssigkeit sollte verdampft sein. Korianderblättchen fein schneiden und untermischen, die Füllung mit den Gewürzen abschmecken.

Schritt 3

Zum Bestreuen:
275 g Blätterteig (alternativ: Quiche- oder Tarteteig aus dem Kühlregal) - **1** Eigelb - **1 EL** Sesam - **1 EL** Chiliflocken
Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig entrollen und in 15 (je nach Teigsorte) gleich große Quadrate schneiden. Ca. 1 kleinen TL der Füllung in die Mitte jedes Quadrats setzen und den Teig zu einem

Dreieck falten. Alternativ: 4 Kreise à ca. 12 cm Ø ausschneiden und diese halbieren. Den restlichen Teig zu 2 weiteren Kreisen zusammenlegen und ebenfalls halbieren. Die Teighälften zu „Tüten“ formen, ca. 1 kleinen TL Füllung hineingeben und den oberen Rand gut verschließen. Die Samosas auf dem Backblech verteilen. Eigelb verquirlen, Samosas damit bestreichen, mit Sesam und Chiliflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Die Samosas schmecken heiß oder kalt gleichermaßen köstlich.